بیف بوٹی کے شامی کباب

اجزاء ۔

بیف بوٹی 1 کلو

دال چنا 1 پاؤ

لال گول مرچ 8 عدد

دار چینی 2 اسٹک

کالی مرچ 8 عدد

زیرہ دو چائے کے چمچ

لونگ 3 سے 4

نمک 1 کھانے کا چمچ لیول

لال مرچ 1 کھانے کا چمچ

دھنیا پسا 1 کھانے کا چمچ

لہسن ایک پوتھی

ہری مرچ چار عدد

ہرا دھنیا کٹا ہوا تین کھانے کے چمچ

گرم مصالہ پسا 1 چائے کا چمچ

انڈ ے2 عدد

ترکیب ۔

گوشت کی چھوٹی بوٹیاں کاٹ لیں ۔

دال کو دو گھنٹے پہلے سے بھگو دیں ۔

اب سارے مصالے دال اور بوٹیا ں ککر میں ڈال کر پکا لیں ۔
پانی اتنا ڈالنا ھے کہ دال اور بوٹیاں بلکل گل جائیں اور پانی بھی خشک ھو جائے ۔

ہری مرچ ہرا دھنیا پسا گرم مصالہ اور انڈے نہیں ڈالنے ۔

نمک مرچ آپ کم یا زیادہ کر سکتے ھیں ۔

جب بوٹیاں اچھی طرح گل جائے تو پانی خشک کر لیں ۔

اور اس کو چو پر یا کونڈی میں کوٹ لیں ۔

اب ہری مرچ اور ہرادھنیا کاٹ کر ڈال دیں اور گرم مصالحہ بھی

اب اس میں ایک انڈہ توڑ کر ڈال دیں اور مکس کر لیں

انڈے کی اور ضرورت ھو تو تھوڑا ڈال سکتی ھیں ۔

ورنہ نہیں کبابوں کے مصالے کو سخت رکھنا ھے ۔

اب اس کے کباب بنا لیں ۔اور فریز کر لیں ۔

جب ضرورت ھو تھوڑا سا آئل ڈالیں اور تل لیں ۔

انڈہ لگانے کی ضرورت نہیں ۔

یہ قیمے کے شامی کباب سے ز یادہ مزے کے بنیں گے۔

0307-8162003